

## **SUPPEN**

|                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <sub>a,c,g,i</sub><br>beef broth celestine | 6,10 € |
| Pfifferlingsuppe <sub>g,i</sub><br>chanterelle soup                             | 6,60 € |

## **VORSPEISEN**

|                                                                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel<br>und geriebener Pecorino <sub>g,n</sub><br>carpaccio from fillet of beef   pecorino cheese   capers apples | 15,60 € |
| Ziegenkäse an Feigen-Senf-Chutney<br>mit frittiertem Rucola <sub>g</sub><br>Goat cheese   fig-mustard chutney   fried arugula                                         | 16,00 € |
| Gemischter Beilagensalat <sub>g,j, 13</sub><br>side salad                                                                                                             | 6,00 €  |

## **SCHWÄBISCHES**

|                                                                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Käsespätzle mit Speck und Zwiebelschmelze <sub>a,c,g</sub><br>housemade noodles   cheese bacon onions                                                                | 12,70 € |
| Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurkenstreifen<br>pikant angemacht dazu Brot <sub>a,c,j</sub><br>Sausage salad   cheese cucumber onions   bread                    | 12,00 € |
| Linsen, Spätzle und Saitenwürste <sub>a,c,g,i,j,n</sub><br>lentils   wiener wurst   handmade spaetzle                                                                | 13,50 € |
| Hausgemachte Maultaschen in der Brühe <sub>a,c,g,i,j</sub><br>pasta dumpling filled minced meat   beef broth                                                         | 13,50 € |
| Sülze vom Tafelspitz mit<br>Meerrettichvinaigrette <sub>g</sub> ) und Bratkartoffeln <sub>g,j,n</sub><br>Jellied boiled beef   horseradish dressing   roast potatoes | 16,00 € |

## HAUPTGERICHTE

|                                                                                                                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Geschnetzeltes in Kräuterrahmsauce<br>mit Rösti <small>a,c,g,n</small><br>Sliced meat   herbal sauce   roesti                                                                                                         | 22,60 € |
| Terrine Schwäbische Saure Nierle<br>Bratkartoffeln <small>a,i,n,g</small><br>pork kidneys   red wine-vinegar sauce   roast potatoes                                                                                   | 19,80 € |
| Zwiebelrostbraten vom Angusrind (220gr)<br>handgeschabte Spätzle <small>a,c,i,n,g</small><br>fried beef steak   onions   spaetzle                                                                                     | 32,50 € |
| Wiener Schnitzel<br>mit Pommes Frites <small>a,c</small><br>veal cutlet vienna style   french fries                                                                                                                   | 28,00 € |
| Rinderfilet mit Portweinsauce <small>a,n,c,i</small><br>auf gebratenen Pfifferlingen und Dauphinekartoffeln<br>beef fillet   port wine sauce   chanterelles   daphine potatoes                                        | 38,50 € |
| Duett von Lachs und Zander <small>a,d,g,n,b</small><br>mit Hummersauce und CousCous<br>duet from salmon and zander   lobster sauce   cous-cous                                                                        | 28,00 € |
| Gebratene Schweinefiletmedaillons <small>c,i,n,g,h</small><br>im Speckmantel, auf Gemüsebeet, Pfifferlingsauce<br>und Schupfnudeln<br>Fried pork tenderloin medallions wrapped in bacon   chanterelles   schupfnudeln | 26,00 € |

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

|                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gratinierter Schafskäse auf Ratatouille <sub>g,n</sub><br>gratinated sheep cheese   ratatouille                 | 21,80 € |
| Veganes Steak auf Gemüsebeet mit Würfelkartoffel <sub>a,f</sub><br>Vegan steak   chopped vegetable   potatoes   | 21,00 € |
| Omas Gemüsestrudel<br>auf Steinpilzsauce <sub>a,c,f,g,i,h,n</sub><br>vegetable pastry   porcini mushrooms sauce | 16,50 € |

## **SOMMERLICHES**

|                                                                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Maultaschensalat mit Tomaten<br>Gurken und Radieschen <sub>a,c,g,j</sub><br>fried swabian ravioli   tomatos cucumber   small radish                                          | 13,50 € |
| Salatteller „Alt-Eltingen“<br>Blattsalate in Vinaigrette<br>mit gebratenem Hähnchenbrustfilet <sub>c,g,j</sub><br>Leaf salad   vinegar oil dressing   chicken breast fillet  | 15,80 € |
| Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter<br>an buntem Sommersalat <sub>g,j</sub><br>Rump steak   herb butter   mixed summer salad                                                  | 27,00 € |
| Rucolasalat mit Kirschtomaten und Pecorinospähne<br>in Balsamicodressing dazu gebratene Garnelenspieße <sub>b,i,j,n</sub><br>arugula   pecorino   balsamico dressing   prawn | 27,00 € |